

megoszlás eredménye: eredetileg a hagyományos régi *borja* alak is, meg az analógiás *borjuja* alak is jelenthette természetesen akár a tehénét, akár valamely más birtokosét, de Szegeden megfigyelhető használatuk azt bizonyítja, hogy a kétféle jelentés kezd megoszolni a két alak között. Hogy Szegeden kívül másutt is megtörtént-e már ez a megoszlás, arról nincsen tudomásom.¹

Jahoda Ferenc.

Ázijomba van.

Ez a kifejezés a szegedi tájnyelvben gúnyos mellézköngével ezt jelenti: 'jó helyen van, nem használatos többé.' Ha valami dologra (pl. fazékra, kaszára, ruhaneműre stb.) ráunnak, vagy nincs szükségük többé reá és a sarokba hajítják, akkor illetik a fenti kifejezéssel.

Aligha csalódunk, ha e kifejezés eredetét azzal a történeti ténnyel hozzuk kapcsolatba, hogy a Szeged-alsóvárosi Havi Boldogasszony-kegytemplom és a köréje épült franciskánus kolostor hosszú ideig volt *asylum* (v. ö. Reizner János: Szeged története; Szeged, 1900. III. kt. 17. l.), azaz olyan hely, amely az odamenekülő bűnösöket a világi hatóságokkal szemben oltalmába vette. A jogszokás eltörlése óta eltelt jó másfélszáz esztendő érthetővé teszi a jelentés módosulását.

Bálint Sándor.

NÉPI FOGLALKOZÁSOK, NÉPSZOKÁSOK.

Cséplés Cegléden.

II.

Szép lassan eljön a dél. A gazdasszony megkérdezteti a gépész úrtól, hogy befőzheti-e már a levest. Mikor fűtyülnek? Egyik-másik embert a fűtő felé hajtja a gyomra.

— Engeggye mán a gőszet lefonni, oszt hagy ájjon.

A fűtő megnézi van-e elég vize, ha van, nem tesz a tűzre. Mikor a gőz lefogyott, fűtyül s megáll. Az etetők neki látnak a porolásnak; a fűtő újra megindítja a gépet és a cséplőből sűrű porfelhő száll föl. S jaj neki, ha az idő rászolgál (ha a szél a kazánra hajtja a port). Lesz neki mit pucolni.

¹ Szívesen vennők, ha folyóiratunk olvasói erről tudósítanak bennünket. *Szerk.*

A többiek már mosdás után vannak s főznek. Ketten-hárman összeállnak s egyikük bográcsában föl a leves, a másikéban a paprikáskrumpli. A konyhát a kút körül szokták fölűtni, ahol *lapos* van, ott a körül két téglát élire állítanak, ráteszik a bográcsot s kész a katlan. Tűzrevaló van elég a tanya körül; szalma, *szárizik*, venyige, galy, *kukoricatuskó*, *csutka*. Egyikük főzi a levest, a másikuk a paprikáskrumplit. Elkészítésük nagyon egyszerű. A bográcsba zsírt tesznek vagy szalonnát aprítanak. Mikor elolvadt, ill. a szalonna zsírja kisült, annyi félmarok *laskát*, vagy apró kockára vágott tésztát vetnek bele, ahányuk számára készül. Ha a tészta megpirult, törött paprikát tesznek bele s fölöntik vízzel. Aztán karikáznak bele egy pár krumplit, vetnek bele sót, egy-két zöldpaprikát, jó erőset s tüzelgetnek alá, míg meg nem föl. Így készül el a laska, ill. a pirított leves. A paprikáskrumpli főzése már valamivel bonyolultabb. Gondolomszerint krumplit tisztítanak. Bő zsírban hagymát pirítanak. Mikor a hagyma megbarnult, törött paprikával összekavarják s ráhányják a krumplit, megsózzák. A krumpli addig *díntőlődik* a zsírban, míg olyan áttetsző fehér színt nem kap, akkor fölöntik vízzel, hogy egyszínben legyen a krumplival. Ha a levit jól leforrja, akkor meg is föl. Nincs is ennél egészségesebb, kivált, ha egy araszt száraz kolbász is főtt benne.

Könnyebb módja a megebédelésnek az, ha az asszonyok minden délben kihozzák a készet. Néha el is kell már nekik indulni 9 órakor, hogy délre odaérjenek. Megint más módja az, ha valamelyiküknek kocsija-lova van s az hordja az ebédet. Így sokkal jobb, mert sok szegény embernek bajos magával hordania a heti eleségét, egyrészt egészen rászárad, másrészt meg sokuknak nincs is hozzá kitartása, hogy előre tudjanak gondoskodni egy heti eleségről.

— Legjobb az étetőknek még a gépészeknek — mondogatják — mert ők odaűnek a kász mellé.

Bizony olyan kosztón, mint amilyen Ceglédén gépelés alkalmával szokott lenni, föl is *pendülne* az ember, ha nem kellene annyit dolgozni meg éjszakázni. A gazdasszonyok kitesznek magukért. Ketten-hárman, ha nem négyen-öten sütnek-főznek. Van csirke-halál, meg csirke-halál. Egyikük a pörköltnek tudja az ízet megadni úgy, mint senki más, a másikuk kezében meg úgy nyúlik a rétes-tészta, mint a parancsolat.

Az ebéd ilyenkor el is húzódik. Hiszen nem maguk között vannak: itt van a gépész úr, vendégek is vannak. Ebéd közben

beszélgetnek, kínálják a gépészt:

— Szégyggyen gépész úr. Egyen csak úgy, mintha otthon vóna.

Ilyenkor aztán gyakran hallani azt a jól ismert adomát:

— Hogy úgy nē járjunk, mint az éccēri hejēn, ahun aszonták a tisztelendő úrnak: a tisztelendő úr szégyggyen, a többinek még van magáhó való esze.

Ezt a tréfát a másikkal ütik el.

— Mit mondott a kabaji asszō?

— Innánk is mán komám asszō.

— Igyunk gépész úr, hátha többet ēhetünk. Tuggya tán, hoty hogy járt az éccēri gazdasszō.

— Hát tuggya, nagyon fōsvj vót, véghetetlen sajnáta az ijen munkásembēr-félitű, amit mégēvett. Eccē jis kitēszi a nagy epērfa alá az ételt, hogy ēgyēnek a kapások. Visz nekik ēty kanta vizet is, osztán nagyon kінáta űket avvā a szándékkā, hotyha isznak, maj kevesebbet tunnak ēnni. Aszonygya az ēgyik huncut embēr — mer hisz annak köllöt lenni — elérte az asszō szándékát. Igyunk no, hátha többet ēhetünk. Nem is kінáta többet űket a vízzē.

Több ilyen régi szóbeszéd adódik elő. A gépész úr is mond egyet-mást.

— Ēm mán mēkkérdēzēm — buggyan ki az asszonyból a kíváncsiság — felesīgēs-ē mán a gépész úr.

Ha nem az, akkor megkezdődik a *komēndálás*.

— Tunnēk én ēgy jōraivalō lānt a gépész úrnak. Szēmre való jis, mōdos is.

Megmondja a nevit. Ha nem ismeri, próbálja megmagyarázni. Megmondja, milyen lány az anyja (kinek a lánya), hun a házuk stb.

Kivallatják a gépész urat, hogy *mōre* dolgozik. Az élelmes háziasszony mindjárt dolgot is ad neki.

— A sifonēromat mán vagy két esztendeje, nem tudom bēzárni. Mēg lēhetne jē csináni?

— Majd mēgnēzzük — feleli a gépész.

— Mēg osztán van nekēm olyan rosz tepsim, abba szoktam a kis pujkáknak *kevernī*, tēnne jē rá ēty fótot?

— Rá sē hallgasson gépész úr — mondja a gazda — a fene gyōznē az én asszonyomat kiszōgáni, ha ēccē ēkezdī. Inkābb igaziccsa mēg a vetōgēpemet. Mēg osztán nem vóna ēty *srófja*, a *jārgányombū* ēhányódott, aki benne vót. Legalább nem unatkozik a gépész úr sē — fejezi be nevetve.

Míg ezek az asztal mellett így beszélgetnek, a fűtő lekeni a kazánt, az etetők a cséplőt. Fölvetik az istrángot. A fűtő fűtyültet: add bele, vagy a f.....rag bele! A soros etető az etetőládából kiabál: kivevágó, asztagos! Az emberek most osztzkodnak, hogy ki hova megy. Négy rudas asztagos lesz, az asztagosok rudasok lesznek. Csak a délelőtti két bezsákolónak nem akaródzik a csúszóhoz menni. A csúszósoknak van a legrosszabb soruk, különösen, ha csendes idő van. A rengeteg por, ami a szalmával, törekkkel kijön a gépből, nem megy sehová, hanem ott a cséplő elejénél kóvályog olyan sűrűn, hogy ki se látszanak belőle. Ide bizony nem szívesen megy az ember, pedig innen uzsonnáig nincsen szabadulás.

Bent is lassan kifogynak a beszédből. Mindenki a dolga után lát.

— Gyerünk már ki a géphő — mondja a gépész — mer éccé majd azon vesszük észre magunkat, hogy elfogy az árpa.

— Bizony gyerünk — mondják rá kórusban.

Mire kiérnek, már csak válogatják a kévétet, azután a kaparékot adják föl. Az aratók tisztogatják az asztag helyét, gereblyével a nagyját, az apraját vesszősöprűvel. Az összesöpört szemet kosárba rakják, két ember beledugja a vasvilla ágát a kosár fölibe s föladják a kivevágónak. Fönt elveszik, kiöntik az asztalra, a kosarat ledobják. A dob száját összeesukva szép lassan belesöprik a szemet. Egyszerre nem lehet belesöpörni, mert fölakad a *pátérnosztër* (az elevator = *kanál* népies neve).

A fűtő a gépet lassabban járattja még pár percig, hogy a szemet kirázza, aztán megáll. Most, ha a búzaasztag nem az árpa mellett volt, akkor a gépet leékelik és odahúzzatnak. Ha mellette van, a gépész dobót, szelet állít, az etetők rostát cserélnek s már mehet is.

Ha az árpát mind lemázsálták, összegezik. Ez azonban nem mindig megy olyan könnyen, mintahogyan gondolná az ember.⁴ Sokszor megesik, hogy nem stímöl az eredmény. Összeadják újra, ki-ki magának a gazda is, a tőkezsákos is félrehúzódván. Ha még ezután se stímöl, azt mondja valamelyikük homlokát törölve:

⁴ Egy alkalommal velem történt meg, hogy egy „úri-paraszt” hivatkozva három gimnáziumára, az én számításom rossznak tartotta. Mikor a búzára meg a rozsrá került a sor, össze se adta a mázsálásokat, hanem az én számításom eredményét írta be a noteszébe. Még több tapasztalatom is van a számolás tekintélyen alapuló voltának. S csak ha ráérő idejük van, számolgatnak utána.

— Nézzük össze a főmázsalásokat.

Azonban így is baj van, mert akad olyan ember, aki bízik abban, hogy 50—60 mázsálást össze tud adni egy végtibe, de olyan még több van, aki nemcsak hogy nem bízik, hanem még esze ágában sincs, hogy egy végtibe is össze lehet adni. Egyikük 10, másikuk 12 mázsálást szokott összegezni. A figyelmes tőkezsákos figyelmeztetni szokta a gazdát 10. vagy 12. mázsálásnál: összegéziünk. Tehát nincs hátra más, összeolvassák az egyes mázsálásokat. Egyikük mondja hangosan, a másik nézi, hogy nála úgy van-e. Itt is lehet hiba. Valmelyikük elfelejtett beírni egy mázsálást. Mikor jóra gyün, megvan az eredmény, kiveszik a részt. Külön a géprészt, külön a munkásrészt. Ki is mérik rögtön a géprészt a gazda zsákjában, a munkásrészt a munkásokéban, mivel a szállítás is kétfelé megy. Ezután az aratók részit mérik szét. Már mindenik eresztett a saját zsákjába csak úgy gondolomszerint a javábul.

Mikorra ezeket a mérésigéléseket elvégzik, akkorra már 2—3 mázsálásnyi búza is hever a földön. S csak most kerül rá a sor, hogy a búzát meglatolgassák. Hogy fizet? Mennyi lesz? Nézik az első öt zsákot, mennyit nyom.

A búzának a cséplése úgy megy, mint az árpáé. Külömb-ség csak az, hogy nagyobb a szalma, több a törek. A rudasoknak jobban meg kell dolgozniuk. Mindjárt előljárójában az árpakazalra hordanak tetejezni valót. Egyébként a búza cséplése inkább elviselhetőbb, nincs neki annyi pora, aztán nem is olyan csípős.

Délután úgy három óra tájban az asszonyok is föllélegzenek egy kicsit. Odabent elvégeztek mindent, az uzsonnakészítés még korai. Összeszedik magukat, tiszta kötöt kötnek s kijönnek a géphöz. Alig érnek ki, a gyerek már nógatja az anyját, hogy álljon a mázsára, mert ütöt már megmérték, nehezebb is, mint tavaly ilyenkor volt. Csakugyan sorba mázsálkodnak. Mindenkinek rá köll állni. Kíváncsiságból, még a gazda is rááll. Az asszony még az ott settenkedő *purécot* is megméri s örül neki, ha valamieskét *pëndült* a nyavajás az ő főztjén.

Kérdegetik egymástól: — Të mennyi jis vagy? Hát të. En két kilóvá nehezebb vagyok, mint tavaj vótam. — Mindenki tudja, hogy hány kiló volt már évekket ezelőtt s máséra is számot tart. Máskor eszük ágába se jut, hogy meg kellene méretnézni, csak gépeléskor.

A fehérnép nem maradhat sokáig, mert itt van az uzson-

naidő, meg aztán mindig kerül valami tenni-venni való a tanya körül. De a gyereket nem lehet elmozdítani a géptől. Ott *sét-teng* mindig körül. A szép fehér inge csupa merőatta korom, meg olaj, de oda se néz neki. Háttha még a fűtő megengedi neki, hogy tehessen a tűzre, *ráfoghassa a vizet*. Ha pedig fűtültethet, azért még a kiscsikójukat is odaadná, még a saját karikás ustorát is, amit most vettek neki a kőrösi meggy-érő vásárban.

Az aratók számíttatják a részt, mi esik belőle egy napra, mennyivel több, mint a napszám. Néha bizony, mikor rossz termés van, nem sokkal több a *kereslet* (= kereset) a napszámnál. Különösen, ha még a *kettőzőnek* is ki kell mérni a részt (t. i. ha az aratónak nem a felesége vagy családja a marokverője, hanem idegen). Számíttatás közben kötelet csavarnak, amivel az árpakazlat lekötelezik. Az árpakazlat a legtöbb helyen szalmakötéllel kötik le, a búzáét dróttal. A szalmakötél végét befűrik a kazal oldalába, a drót végére tégladarabot kötnek. A köteleket kb. egy ölnyire rakják egymástól. A kazalnak mindkét végére *bukrétát* (más néven *bóbitát*) csavarnak. S ezzel rendbe is tették az árpakazlat.

A gépes emberek d. u. úgy 5—6 óra tájban meguzsonnyáznak, ami együttal vacsora is. Az uzsonna szalonna zöld paprikával vagy vörös hagymával. Ha jó gazdájuk van, akkor kapnak téjhasznót: édes tejet, aludttejet, túrót-mit. Némelyik ember az aludttejbe vöröshagymát aprít, megsózza-paprikázza, savóstól összekavarja s úgy kanalazza be jóízűen. Ezt a kotyvalékot *szurutykának* nevezik.

Csépléskor az uzsonna még talán nagyobb szabású az ebédnél is. Uzsonnára olyan vendégek is jönnek, akik nem tudnak egész napot rászánni a cséplésre. Uzsonnára bab- (száraz) leves, zöldbaleves, ritkábban lencse- vagy borsóleves szokott lenni füstölt hússal. Ez az aratók, béresek, etetők és a fűtő kosztja. Néhol bizony a gépésznek s a vendégeknek is evvel kell beérniök, sok helyen azonban nem is szokták a levest bent⁵ föltálatni, hanem jobbnál-jobb ételekkel traktálják a vendégeket. Módosabb helyen egészen lakodalmi trakta szokott lenni.

Uzsonna után egy kicsit megélénkül a munkás nép. Nincs olyan meleg, meg aztán fölfrissíti őket az, uzsonnakor kapott borital. Nagyon ritka hely az, ahol ne kapnának az emberek bort vagy pálinkát. (Tiszántúl rum járja.) Még olyan kis helyen is szoktak kapni, ahol evésre nem is kerül sor.

⁵ A többiek kint esznek a fa alatt.

Legjobban megy a munka hajnaltól úgy 9—10 óra tájig, aztán uzsonna után. Napközben még a legnótásabb banda se szokott nótázni, kivéve a húzatást. Uzsonna után aztán előszedik a szebbnél-szebb nótákat. Némelyik jóhangú fickó bele-danól a *lenkerékbe*, hogy hadd vigye a nótát messzire. A másik pikulával vagy tárogatóval áll a lenkerék mellé.

Csépléskor az esték a legszebbek. Az alkonyat esendjében messzire elhallatszik a dob egyenletes bűgása, a gépes emberek vidám nótázása, amit meg-megszakít egy-két szomorú nóta.

S talán nem tapogatódzom rossz helyen, ha azt állítom, hogy némelykor új nóta is születik egyes „jó nótájú“ legény ajkáról, nemcsak egy régiebbnek az elferdítésével, hanem egy új eseménynek dalba öntésével. Ilyen lehet pl. a következő:

Hallottátok, hogy Ceglédén mi történt,
Farkas Julcsát az asztagra főkütték.
Farkas Julcsa föl is mēnt az asztagra,
Véletlenül belelípētt a dobba.

Gépész uram, ájjon mēg a masina,
Julcsa húgom belelípētt a dobba.
Gyertēk lányok őtősztešsük fehérbe,
Vigyük ē a zsidó orvos elébe.

Zsidó orvos ēfordul, oszt aszonygya:
Ennek csak a jó Isten az orvosa.

(ad notam: Szēgíny embērnek fija vót a Pista . . .)

A gazda köteles a részt haza szállítani. A géprészt a géptulajdonoshoz, a munkásrészt a bandagazda házához. Ezért a gépész a gazdának egy cédulán megadja az *atrēcot* (címet), hogy hová vigyék. A cédulán rajta van még a gabonának a súlya és hogy hány zsákban van. Pl. Búza 462 kg. 5 egész zsák és egy fél. A géprész a gazda zsákjában vivődik haza, a munkásoké a saját zsákjaikban.

A munkások egész héten dolgoznak, de azért vasárnap se nyújtózkodnak ám féldélig, hanem már 5—6 óra tájban összegyülekeznek a bandagazdához, hogy szétmérjék a részt.⁶ A részt minden vasárnap szétméri, egyrészt a könnyebbség kedvéért, mert nem minden ember tudja a *hetet kitőteni egyhuzomban*. A cséplés alatt majdnem mindegyik hiányzik 2—3 napot, amikor az aratógazdájánál csépelnek. Cséplés elején pedig nagyon „végyelēs a társaság“, alig van köztük a bandába való. A mérés a következőképpen történik. Leterítenek egy ponyvát, a

⁶ Aki a mérésről elkésik, fizet fél liter pálinkát.

heti keresetet ráforgatják s összekeverik. A bandagazda megállapítja, hogy egyformán jár-e mindenkinek, nem hiányzott-e valaki. Az egyetértő banda fél, esetleg még egy egész napot is elnéz a jó cimborának, ha valami ügyes-bajos dolgát kellett neki elvégeznie. Az emberek körülállják a gabonarakást zsákjaikkal. S mindegyiknek mérnek egy-egy *hektóval* vagy *vékával*. A félrészeseknek csak a második mérésnél mérnek. Mikor már nem jutna mindenkinek egy hektóval, ill. vékával, akkor kisebb mérőeszközökkel: szakajtóval, fazékkal, literrel, kalappal, marékkal folytatják.

Érdekes megemlíteni, hogy ezekkel a mérőeszközökkel nem egyformán bánnak. A vékát és a hektót megmerítik, azután talpra állítják, majd falapáttal telihányják, vigyázva arra, oldalba ne koppintsák. Azután egy lapos deszkával, amit *csapófának* neveznek, vagy ennek híjával lapátnyéllel végighúzzák, lecsapják a tetejét. Azért alkalmasabb a csapófa, mert ha nagyon tetejével van a véka, a lapátnyéllel nem lehet akkurátusan lecsapni. Tehát a vékával és a mérővel csapóst szoktak mérni rázás nélkül. A szakajtóval csapóst mérnek vagy úgy tetejével, ahogy megáll rajta. Literrel mindig tetejével mérnek.

A munkások számon tartják, hány mérő rész jutott nekik. Ha más bandabeli emberrel találkoznak, mindjárt a keresetre fordul a beszéd sora.

— Mennyit keresteték?

Ha ketten vannak, akkor még csak elbeszélgetnek valahogy, de ha többen verődnek össze, akkor kötődnek egymással.

— Nem keresteték tik annyit avvá a rosz *gubatorővé*. Hisz olyan a *Rozitok* (cséplő), mint ety tyúkketrec.

— Hát tik mit hencégték avvá a rozoga, nyagda vacakká. Hiszen többet átok, mint mēnték. A gépészték is csak egy susztēr, annyit ért a géphő, mint tyúk az ábecéhő.

— Híjába pofásztok akarmit, megmutattya a kereset. Mink zsákokká visszük a részt, ti még tarisznyává.

Az ilyen szóváltásokat, még jó, ha csak vastag káromkodásokkal teszik nyomatékosabbá, nem pedig villanyéllal.

— Nem vagyunk egyformák! Egyik ember a neki járó részecskéjét hazatologattya. Elad belülle valamennyit. Vész az árán ety pár kive nádat vagy zsúpot, zsindőjt hozzá, amivé a háza girincit beszegi, vagy begyugattya vele a *górēja* tetejét. A másik meg nem törődik semmivé. Emén a kocsmába, még nyárikáját is ott fogják az adósság fejibe. Ha osztán bérüg,

mindenkivé kikezsd. Nem is szeretik az ilyent, aki mindég kötekedik, sēhun sē. Az ilyenēk kōtik a gépnek rossz hírit. Éfél felē vetōdik ki a géphō, egész úton óbégatva. A többijeket sē haggya pihenni.

A rendes gépes ember vasárnap este naplementre kint van a gépnél. Alig lehet rájuk ismerni. Ki vannak bērētválkozva, főtisztálkodva, csak úgy virít rajtuk a fehér ing.

— Aggyon Isten jó estét.

Kōszōntik a gépész meg a fūtōt, megbīccentve a kalapjuk szélét. Le is kezelnek, ha nem nagyon olajos a kezük.

A gépet vasárnap se hagyják magára. A fūtō és a két etetō váltakozva maradnak a gépnél. Ezek a hetesek. A hetesnek a dolga a gépet megtisztogatni: az etetōk a csēplőt, a fūtō a kazánt. A kazánnal több dolog van. Ha szombat este megállnak a géppel, az etetōk a csēplőt leporolhatják, de a fūtōnek a kazánon nem lehet dolgoznia, mert meleg. A vizet is csak vasárnap reggel engedik ki, (még mindig sūtōs), mert nem jó, ha a kazán hirtelen kihűl. A kazánt kimossák a fecskendővel, ezért a mosólukak *deknijét* és a nagy deknit kibontják. A kimosás után a mosólukakat mindjárt elpakolják, csak a nagy deknit hagyják szabadon, hogy azon át a kazánt megtölthessék vízzel. Mikor ezt elvégezték, csak azután mehet a gépész vasárnapolni. De délután már jókor ki kell menni, mert mindig akad valami dolog: legtöbbször szijvarrás. Mikorra a gépész kimegy, akkorra már a béres megtöltötte a kazánt. El lehet pakolni a nagy deknit. A víz még mindig kevés, most már a kazán tetején tölcséreznek be annyi vizet, hogy a vízállást mutató üvegben látszódjék.

A kazánba már este 11 óra tájban begyűjtanak, mert sokáig tart a hideg kazánt fōltüzelni. Az etetōk még lefekvés előtt megkenik a csēplőt, hogy hajnalban ne kelljen nekik lámpázniok. Este a jelszó: Mihánt csak lehet, indulunk.

Mikor a kazán kezd fōlmelegedni, a fūtō a pakolásokat utána húzogatja. Ezt többször megismételi a hétfői napon. Ha jól sikerült a *pakolás*, akkor egész héten nincs vele gond. Megtörténik, hogy valamelyik pakolás egész héten szuszog, azért még sem vágja ki. Azért az ilyen pakolásra nagyon kell vigyázni, mert ha kifűj, nagyon visszaveti az embert. Ha egy pakolás kifűj, az eljárás a következő: A tüzet gyorsan ki kell hányni a kazánból, hogy az *ólomszēg* ki ne olvadjon. Ha a kazánban már nincsen nyomás, amit meggyorsít a biztosító szelepek kinyitása, kiemelik a nagy deknit, hogy hamarabb

hűljön s gyorsabban meg lehessen tölteni. Közben már vágják is az új pakolást *pakondekli*-ből. A gépész hidegvizes ronggyal kiemeli a kisdeknit. Lehűti. A kivágott pakolást ráilleszti. Ha jó, akkor vízben jól megasztatja, bekeni hengerolajjal, azután vigyázva a helyére teszi. Hengerolajjal azért keni meg, hogy odasüljön a kazán falához, így azután a víz nem tud kijönni. A kazánt megtöltik vízzel, még nincs is egészen tele, a katlanban már ég a tűz.

Ugyanez az eljárás akkor is, ha az ólomszeg kiolvad. Ha kivágja a pakolást, vagy ha az ólomszeg kiolvad, a munkásokat két, két és fél órával is visszaveti a munkában. A banda ezalatt pihenhet. Amelyik gép mellett jó emberek vannak, azok ilyenkor mindnyájan a gép körül állnak, hátha valamiben segítségére lehetnek a gépésznek. Az ott ácsorgó bérest zavarják, hogy készítsen oda annyi vizet, amennyivel a *Samu* jól lakik.

Elég baj az, hogy állni kell ilyen szép idővel. Mindnyájan azt számígtatják ilyenkor: Mán azúta hun vónánk. Az ilyen idővesztéseget időpocsékolásnak veszik. Egész másként vannak, ha az idő állítja őket meg. Belenyugszanak, vagy egyik is mond valamit, a másik is.

— Csak ezt a kis feneket fölathattuk vóna. Mind ganéjjé ázik. No de kapjuk le az istrángot, é né ázzon.

— Gyerünk az istállóba, mer még a szent Pétér a nyakunk közé gurgattya a boroshordaját.

Ha látják, hogy nagyon neki símul az idő, a Rozira ráterítik a nagykendőt. A Samunak nem árt, csak *sércint* tülle nagyokat.

Az emberek behúzódnak az istállóba, kibontják az elemőzsiát, *kajolnak*, ha éhesek. Azután szemükre húzzák a kalapot, elcsendesednek. Erre való az idő.

A gépészt behívják, borozgatnak. Vannak ilyenkor többen is, megindul a beszélgetés. De miről is folyhatna másról a beszéd, ha nem a húzatásról. Nagy dolog a húzatás esős időben. Átázik a föld, a kazán kereke megcsúszik rajta. Elássa magát, nem megy az akkor odább a szentnek se.

A mai időben a gazdának csak annyiban van köze a húzatáshoz, hogy legalább az ő földjéről kijusson, hogy ne ott árkoljanak, ne az ő gyöpit vágassák föl a *kapaszkodókkal*.

Régen egészen másképpen volt. Az egész határban hosszú ideig csak négy gép volt, azok is húzatósak. Mindegyiknek megvolt a rendes járása, ahol egyik esztendőben *bekötött*, a

másikban ott kezdte. A húzatról a gazdák gondoskodtak. Ki bivaajjal, ki lóval ment húzatni, kinek milyen igája volt.

A húzatról régen erőpróba is volt, amin néha-néha össze is kaptak a jószágukra büszke gazdák. Rúdra csak a jó indító erős jószágot lehet fogni. Ha két jó erős bivaly megmozdítja, akkor a *csikojtóba* eléjük fogott két vagy négy ökörrel könnyen elviszik.

Az idősebb emberek ebből az időből emlékszenek néhány nehezebb húzatra. Föl-föl is sóhajt egyik-egyik:

— Hej, milyen lovajim vótak akkó. Csak rájuk köllött szóni, úgy vitték azt a naty fene gépet, mint a sëmmit. A kocsiba jís úgy mëntek azok, mintha puskábú lúték vóna ki őket.

— Nem vinnék a mostani gépeket — mondja a gépész — régen csak kis gubatorók vótak. Ennek a mi kazányunknak csak az egyik hátusó kereke nehezebb, mint akkó az egész garnitúra vót. Hiszen ezt a cséplőt most négy esztendeje hat pár ökör még tizenhárom ló nem bírta megmozdítani, mikó a Sütő *telekjin* elút. Külömben maguk is láthatták, mikó itt húzatunk a düllő végén. Av vót ám csak a húzatról. Ékesztük szombat este, osztán kedden bealkonyodott, mikó odaértünk. Pedig nem is olyan messze köllött húzatni. Csak a homokru a Sütő Pálhó. Mit monygyak, lehet két-három óra járásnyira géppé, de mán akkó sokat mondok.

— Betyár húzatról van ám még homokon is. Ott még az a jó, ha esik. Ha száraz a homok, megétte a fene! Éfojik a kazány kereke alú, oszt elássá magát. Nem is lehet ott csak számává boldogúni. Ha számát raknak a kereke elé, olyan vígan pöfög, hocs csak nó!

— Hát mondom szombat este, mikó feketére akartunk húzatni, ékezdett esni. Mondok e jó lëssz, legláb nem kó számázni. Mán majnem kiértünk a homokru, de mán akkó éfélre járt, ganéjjé vótunk ázva, vízünk së vót (t. i. a kazánban). Megátunk. Megvártuk a réggét. Vasárnap réggé akartunk tovább menni. De nincs víz. Szeréncsénkre a cséplő ponyván annyi vízünk vót, hogy a kazány is, a tartány is tele lett, oszt még mindig jócskán vót, amit leöntöttünk. Bégyútottunk a gébbe. Gyönyörű napos idő vót. Mire gőzünk lett, mán zuhogott.

— Ugy-e az a bolondos Médárdus esztendő vót akkó?

— A hát.

— Hát osztán ahogy kiesavarodunk a homokru, ott a Szúnyog főgye sarkán ...

— Azám, nē tévessze szavát a gépész úr, hogy beleszóllok. De tuggya-jē, hogy a télēn az öreg *bētropát*.

— Nē monygya!

— De bijo!

— Hát osztán hogy?

— Nem tudom, hoty hogy vót, csak úgy mondom, ahogy én is hallottam. Aszonygyák, hogy az öreg részégēn mēnt haza. A felesége mēg nem engette bē. Am mēg bēmēnt az istállóba, osztán hoty hogy-nem a lovak alá kerūt. Ott taláták mēgháva. Rálipētt a ló. Így ám, ilyen az élet.

— De jó embēr vót pedig az öreg. Mēnnyi barackot ēhor-dott a nekünk, mikó ott átünk a főggye véginé.

— Hát osztán ott hattam ē, hogy bēfordútunk szēgi Szúnyog bácsinak a főggye sarkán. No mondok, eddig csak együt-tünk szépen, de majd ezután. Efogyott ám mán alulunk a ho-mok. No csak ott a *laposon* át tuggyunk menni. Bēkerūtem a tallóra ēty kicsit. A csēplōnek az a vīkony kereke agyig sūjjett, de a Samu csak kiprűszkōtē onnan. Kimēntem mēgin a dūl-lōre. Mēg mindég zuhogot bētyárú! Mēkfordút a kereke, a fara lesūjjett. Itt egyēn mēg a fene. Emēntem haza. Hetfūn egisz délelōtt szép idō vót. Asz számítottam, hogy jó mēkszikkad, osztán vīgan ēhúzatunk. Én is nyukhatatlan vótam, az embērēk is türelmetlenkēttek. Mēg a szēgi Szúnyog bácsi jis mérge-sítēt bennünket, aszonta: itt ēri em mēg a kukoricaszūretēt. Dél-után úgy három óra tájba bēgyútottunk.

— Gyantázzunk mán ēty kicsit gépész úr. Isten éltesse. Most nem kō fēni, nem kutyákodik az öreg Mēdárdus. Ez a kis eső mēg nagyon kollōt mán a kukoricára. A levele mán össze-sodrósodott. De ha most jó mēgászhatna, mēk tán lēnne belülle valami.

— Isten éltesse.

— Alig vót 2—3 lékkōr, mán borūt. Mire ētuttunk indūni, szakatt, mintha dēzsábū öntōtték vóna. A gép ide-oda csűszkát. Minden embēr tóta. Bēfordutunk a Sūtō telekire. Gondótam biztos nem örül neki, hoty fővágattyuk a gyōpit, de mindegy. Alig mēntünk száz līpēsnyit rajta. Ecce csak zutty. Mi ja fene a mán no! Egisz mēgijettem. Hát láttjuk, hogy a kazánt a víz-tartány tartya. Elūt. A fene gondóta vóna. Ilyen a szēkes főd. Áttó helyibe a csēplō jis ēsūjjett. Nem tuttunk micsināni, este jis vót, a telek sīk víz. Abba hattuk. Másnap délelōt csinátam szēlēsebb kapaszkodókat. A gazdák is nyukhatatlanok vótak mán, mer az asztagok kesztek kizōdūni. Össze jis átak, hogy

éhhúzatják a cséplőt, a kazány még majd emén a maga lábán. De bizo nem boldogút a hat pár ökör meg a tizenhárom ló. Hát osztán úty csinátuk, hogy a cséplőt kihúzatam a kazánnyá a düllőre. Itt ragasztották elébe az ökröket, még a lovakat, de itt sē bírták. Nem indított az a sok rosz dög éccerre. Azután osztán úty csinátam, hogy a kazánnyá a cséplő elé átam, osztán a kazány elé kerütek az ökrök hosszú drót kötélén, mer féték. Amikó osztán a kazány *el* akart *kaparni*, mékszólították az ökröket. Így húzatunk osztán a Sütő Pálhó. Azon a nyáron mék köllött étypárszó az ökör segítség. Nehéz cséplés vót abba jaz esztendőbe, de jó jis kerestünk azé. Akkó nem alkuttak ám a gazdák, hanem aszonták: én többet adok, csak énhozzám gyűjjenek elébb.

Legvidámabb húzatás a *békkötés*. Mikor az utolsó tanyában is végeznek, letisztogatják a cséplőt is, a kazánt is. Zöld gallyakkal, virágokkal díszítik. A legények a Samut, a lányok a Rozit. Maguk is megtisztálkodnak, a fiatalság fölül a cséplő tetejére, az öregje komolyan, komótosan ballag a gép mellett. Búcsút mondanak a cigány életnek. István király hetében sok ilyen vidáman nótázó menetet lehet látni.

Szómagyarázat.¹

állítás: a *ragasztás*nak az a része, amely a dob irányában van. Onnan adogatja oda egy ember a kévét.

alsőví: a kocsi feneke, 2—3 szál deszkából áll. Ma már a kocsinak nincsen fonott feneke, tőt az oldalkas is kezd kimeni a divatból, már nem csinálnak rácsos oldalú kocsikát. Csak ilyeneken használják a fonott oldalt vagy a kocsikast. A koczikas egy darabba van fonva. Ez olyan, mint a féllábas cipő; nem alkalmas minden kocsira, csak amelyikre szabták. Fonott oldalt még gyakrabban lehet látni.

asztagos: azokat az embereket hívják *asztagosoknak*, akik a kévét a gépre hánnyák.

asztal: a *cséplőnek* kiszélesedő teteje. Az asztalt össze is lehet csukni.

atréc: cím.

banda: egy csoport ember, akik együttesen szerződnek valami munka elvégzésére. A gyárakban dolgozó iparosok a bandát *csoportnak* vagy *partinak* hívják. — Ű jis abba a partiba dógozott, akibe jén.

bandagažda: a banda feje. Ő felelős a bandáért.

¹ A szöveg *dült* szedésű szavainak a magyarázata.

béköt: cséplés után a gépet hazahúzatni.

békötés: cséplés után való hazahúztatás. (Evvel a szóval fejezik ki a jószágnak kiséi ősszel való bennszorulását.)

bétropál: meghal (tréfásan).

bóbita: szalmából csavart és karóra húzott dísz, amelyet a kazal végére szúrnak.

bogár: kazánnak a tanyaiak között elterjedt neve.

bukréta: ugyanaz, mint a bóbita. Készítése a következőképpen történik. Először kötelet erisztenek, azután fognak egy kis nyaláb zsúpot s a kötelet szépen sűrűn rácsavarják. De nem egészen, csak mintegy 40—50 cm-éternyire. Azután bele-dugnak egy hegyes karót s a be nem csavart részét széthúzzák s (tehát olyan állású lesz, mint a bérzes bakpulyka farka) úgy szúrják bele a kazal végibe és kötéllel lekötik.

csapófa: 80—100 cm. hosszú tenyérnyi széles deszka, amivel a *vékárról* és a *hektőről* a fölösleges gabonát lehúzzák.

csikojtó: ugyanaz, mint a tézsla. A gép vagy szekér rúd-jára láncszemekkel odaakasztott előrúd. A leghátulsó ökör vagy bivaly, amelyik a gépbe vagy szekérbe van fogva, azok a rudasok, a többi mind *csikojtón* húz.

csomó: 14 vagy 18 kévéből álló kereszt. amit a tallón raknak sorjában. Egyet tesznek alulra, ki se látszik: ez a *tolvaj* kive. Azután erre szembe tesznek két kévét kalászával egymásra téve; ezek mellé derékszögben megint kettőt. Az így megkezdett alapra még 2—2 vagy 3—3 kévét tesznek, a szerint, hogy 14-es, vagy 18-as csomókat vagy kereszteteket szándékoznak-e rakni. Legfölülre tesznek még egyet Mátrának a farával: ez a *pap kéve*. — A tolvajt azért teszik alulra, hogy a kalászkok magasabban legyenek. Így ha megázik is, a víz lefelé folyik róluk. Ezt a ferde irányt az asztag rakásnál is alkalmazzák. Arra törekszenek, hogy a víz a szalmának a töve felé folyjék. Ha a beköttetlen kéve megázik, akkor összekötik s talpra állítják, hogy a víz lecsepegjen róla. Ilyenkor azt mondják, *medvét fogtunk*.

csúszó: 1. a cséplő elejére szerelt deszkalap, amin a szalma lecsúszik a földre; 2. ált. a cséplőgép eleje.

csúszós-ok: a csúszónál dolgozó emberek. Ezek tolják el a szalmát a *csúszótól pötréncébe*.

csutka: kukoricacsutka.

dekni: a kazán falán lévő mosólyukak tömitései.

dob: a cséplőnek egy része. Ez veri ki a szemet. Pars pro toto: *cséplő*.

ék: kerekek alá rakott támaszték.

ékapar: laza, puha vagy sáros földön a kazán kereke nem bír kapaszkodni, hanem kihányja maga alól a földet.

épecsmetől ~ épeszmetől: babrál, módjával dolgoztat

étető: az, aki a kévét a *dobba* teregeti.

éver, éveret: csépöl, csépöltet. A cséplő-fa idejéből maradt fönnt. A cséplő-fát ma is használják még bab, borsó vagy rozs kiverésére, ha zsúpot akarnak belőle csinálni; vagy olyan helyen, ahol csak pár csomó terem s nem érdemes a kedviért gépet hozatni. A cséplő-fát *csikónak* hívják s tréfásan *nyomtatnak* vele, mint a lóval. Össze is *rúgnak*, ha járatlanok, vagy ha *szúrja az abrak a seggüket*, szokták mondani, ha a cséphadaró összeütődik.

fértáj: 16 vagy 20 hold föld. Cegléd határának egy része, ahol valamikor *egy fertáj* nagyságú földek voltak. (Mást is értenek alatta: bormeregető, egy vagy két fogója van; rész: liba fertáj, az eleje is, a hátulja is 2 fertáj; fertáj óra. Szólás: nincs ki neki a néty fertáj = bolondos.)

góré: lécből csinált kalickaszerű hely, ahol a csüves kukoricát tartják.

gubatoró: rossz cséplő (tréf.).

hektó: 50 literes fából készített ürmérték. Két *hektó* egy mérő. Csak a gabonamérésre használják.

homok: Cegléd határának gabonatermő homokos része. A szőlő is homokon terem, de azért nem mondják, hogy pl. szép a szőlő a homokon, hanem megmondják a határrész nevét: *Gerjében, Alsóerdőben, Ződhalomban, Balladüllőnél, Csemében, Ugyérban, Öreghegyen, Nyomáson* stb. Sőt ha pontosabban meg akarják határozni, hogy merre, akkor a gabonatermő „homokot” is megnevezik: *Kőrösifődek, Szőkehalom, Rét, Kistelek, Putrisarok*. — A ceglédi ember az abonyi határnak Cegléddel határos homokos részét nevezi csak így: *a homok*. Azonban itt is megkülönbözteti az egyes részeket, ha pontosabban akarja magát kifejezni. Ilyen nevekkal találkozunk: *Parcella* vagy *Szörös, Újfődek, Jeges, Halész*. A *homok*-ot használják még ellentétben a *feketével*.

járgány: lóerőre berendezett gép. Leginkább darálót, szecskavágót hajtatnak vele.

kabakos fődek: Cegléd határában a Szolnok felé menő vasútvonalnak a balrészén elterülő földek, a *Bürgeház* dülő jobb és bal felén. Ezek a földek kis emberekéi voltak. Az elnevezése még abból az időből származik, amikor még ezen a ré-

szen nem voltak tanyák; így kút sem volt minden egyes földön, a vizet messziről kabakokban hordták s hogy hűvös legyen, árnyékban a földbe ásták.

kajol: eszik (tréf.).

kanál: elevátor, *pátérnosztér*.

kapaszkodó: a kazán két hátulsó kerekére csavarozott derékszög alakú vas.

kazalos: kazalrakó.

kereslet: kereset.

kettőző: marokszedő vagy marokverő.

kever: ételt kavár (jószágnak).

hetet *kitőteni*: egyhuzomban egy hétig dolgozni.

kívevágó: félrészes, aki a kévét fölvégja és az etetőnek adogatja.

komëndál: ajánl.

kukoricatuskó: kukoricaszárnak a földben hagyott része. (Tuskószedés tavasszal van. Ősszel a kukarica földet megszántják, bevetik búzával, a tuskót csak tavasszal szedik össze boronálás után. Egymáshoz verik, hogy a földje kihulljék.)

lángpéva: a gabonaszemet takaró toklászos léha vagy héj. *Kistőreknek* is hívják.

lapos: 1. vízállásos; 2. lapályosabb rész.

laska: elnyújtott és darabokra töredezett száraz tészta.

lenkerék: lendítő kerék. Ezen van a nagy szíj, ami a cséplőt hajtja.

lögér: csapágy.

lőcsgúzs: a kocsiboldalon lévő karika, ebbe akad bele a lőcsnek a nyerges része.

mégfejel: a vendéget utoljára így kínálják: — Fejéd még no még éggýê.

módos: vagyónos, tehetős.

ólomszeg: a kazán tűzszekrényének a legmagasabb pontján van egy luk s ebbe van beleverve az *ólomszeg*. Ez biztosítja a tűzszekrény tetejét az elégéstől s robbanástól. Az ólomszegnek vízben kell állnia, ha a víz annyira lefogyott a kazánban, hogy az ólomszeget nem takarja, akkor ez kiolvad, mielőtt még a tűzszekrény falának valami komolyabb baja történnék.

összeköt: a vendéget kínálják így, ha egymásután rögtön töltenek neki még egy pohárral: — No közsd össze.

pátérnoszter: elevátor, kanal. (A szemnek az útja a következő: Az etető a kévét beleteregeti a dobba. A dob elkapja, a kalász a kosársínekhez verődik. A szem egy része a kosárpál-

cikák között leszóródik egy kipléhezett asztalra, a zöme pedig kicsapódik a szalmával a kosár fölött. A szalma a villákra kerül. A villák megrázzák a szalmát, közben átnyomul a szemfogó deszka, majd a szemfogó pálcikák alatt. A szalma azután a csúszónál kirázódik a gépből. A szalmával kikerülő szem a villa rázása következtében a villák között leszóródik a gyűjtőasztalra, inne a törekkel, pévával együtt a törekrostára kerül, amin a szem meg a péva ráhull a kisgyűjtő asztalra, a törek pedig a törekrostáról kirázódik. A szem meg a péva a kisgyűjtőasztalról lecsúszik a pévarostára. Innen a nagyszelelő a pévát kifúja, a szem pedig a szemrostán keresztül a porrostára, majd a hajóba rázódik. A hajóból a kanál a toklászolóba viszi. Innen még két rostán keresztül a szoltírba kerül, miközben a kisszelelő a még benne maradt pévát kifúja. A szoltírból zsákokba eresztik. — A cséplőnek azt a részét, amelyik a szemet nagyjából megtisztítja (nagyszelelő, péva-, szem-, porrosta), *nagypucérájának* nevezik; innen viszi a kanál a *kispucérájba* (a kisszelelő és a szemrosták).

papramorgó: pálinka (tréf.).

pakolás: a *dekni* eltömitése.

pakondekli: vastag kéregpapír, a tömitésnél használják. Legfölkapottabb a „Klingerit“ mintázatú.

patika: mentőláda.

pëndül: javul, hízik.

pëtrënce: annyi szalma, amennyit egyszerre két ember a kazalra visz.

pëtrëncés: a *pëtrëncét* hordó ember.

pëtrëncerúd: 3—4 méteres egyik végén meghegyezett rúd. A petrencehordáshoz két ember, 2 rúd szükséges. Az egyik rúdon van egy 3—4 méteres kötél. A petrencések szálával keresztben közrefogják a szalmát. Mindketten aládugják a rúdjukat, amelyiküknél a köteles rúd van, a kötél végét átveti a másiknak, az pedig az ő rúdja alá téve meghúzza, majd rácsavarja s viszik. Mindig az a hátulsó, akinél a kötél van.

péva: a gépből kihulló toklász törmelék szalmával vegyest. L. *törek*.

pévás: deszka vagy vertfalú nád-, vagy zsúptetejű hely, ahol a pévát tartják.

puréc: kisbéres, pukkancs.

ráfogja a vizet: vizet szívát a kazánba.

ragasztás: az asztagnak egy-egy része. Az asztagnak először egy véget kerítenek s mikor ezt betetejezik, csak azután

toldanak hozzá. (Az olyan állástalan asztagot, amelyik csak két ragasztásból áll s az egyik végének olyan nagy feneket kerítenek, hogy ugyanakkorra másik végragasztás nem telik, az ilyet *kanfar*-nak nevezik.

Rozi: a cséplő tréfás neve.

rudas: *pétrencés*.

Samu: a kazán tréfás neve.

sércint: (a foga között köp; itt) ha a tüzes kazánra meg-
ered az eső és *sertyog*, akkor mondják, hogy a Samu *sércint* ~
sércinget.

sétténg: sénterэг; ott gyün s mén, ahol nem köll.

sróf: csavar.

szárizik: ősszel a levágott kukoricaszárat kúpokba rakják. Télen ebből vේ az öreg béres a marhák elé, hadd rágódjanak. A marha csak a száraz levelet szedegeti le róla, a szárát a béres kiszedi a jászolból s kévékbe köti: ez a *szárizik*.

szurutyka: aludttejből vöröshagymával kotyvasztott étel. Ilyen tejből készült különlees étel a *gurásza*. A *gurásza* új borjas tehén tejéből készül úgy, hogy a másnapos tejet fölforraltják s megtúrúsodik. Legtöbb helyen a disznók moslékjába teszik. — Szent Ivánon (puszta Rékas közelében) *pécepitét* sütnék belőle. Azon a vidéken nagyon kapós az új borjas tehén teje).

takaró: arató.

telek: gyép a tanya körül.

tőkezsákos: az a gépes ember, akinek a gazda átadja a zsákot s ő a cséplés után neki elszámol vele.

tőrek: a gépből kihulló törmelék szalma. L. *péva*.

tőrekrakó: tőrekkazalos, vagyis az a félrészes, aki a tőreket kazalba rakja.

új: új termés.

uzsonnya: vacsorával egybekötött uzsonna.

véka: 28 literes ürmérték.

Túri Károly.